

## ಪನ್ನೀರ್ ಕಟ್ಲೆಟ್

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಲ್ಲ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಉಂಡೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಚಪ್ಪಟೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮತ್ತೊಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್, ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದದಲ್ಲಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ತೆಗೆದು ಬಳಿಕ ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಮ್ಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿಯು ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬರುವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ.

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ಪನ್ನೀರ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಒಂದು
- ಎಲೆಕೋಸು ಚಿಕ್ಕ ಕಪ್
- ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಶುಂಠಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ, ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪೌಡರ್ ಗರಂ ಮಸಾಲೆ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಚಿಲ್ಲಿ ಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಇವುಗಳನ್ನು ಅರ್ಧ ಚಮಚದಂತೆ ಹಾಕಿ.
- ಉಪ್ಪು, ಅರಿಶಿನ
- ಕಾರ್ನಾಫ್ಲೋರ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಬ್ರೆಡ್ ಕ್ರಮ್ಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ, ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು



## ಅವಲಕ್ಕಿ-ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪಿನ ಕಟ್ಲೆಟ್

### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅವಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಪೂರ್ತಿ ನೀರನ್ನು ಹಿಂಡಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಅವಲಕ್ಕಿ, ತಿಳಿಸಿರುವ ಎಲ್ಲ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಹಾಗೂ ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿಕೊಂಡು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಬೇಕಾದ ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ತಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆಗೆ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಗರಿ ಗರಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಕರಿಯಿರಿ.

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ತೆಳು ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
- ಪಾಲಕ್ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೂರು
- ಶುಂಠಿ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಚಮಚ
- ಗರಂಮಸಾಲೆ, ಖಾರದ ಪುಡಿ, ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ಧನಿಯಾ ಪುಡಿ, ಅಮ್‌ಚೂರ್ ಪೌಡರ್, ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಅರ್ಧ ಚಮಚದಂತೆ ಹಾಕಿ.
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು

## ಆಲೂ ಸೋಜೆ ಕಟ್ಲೆಟ್

### ಎನೇನು ಬೇಕು?

- ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಎರಡು
- ಸೋಜೆ (ರವೆ) ಒಂದು ಕಪ್
- ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಈರುಳ್ಳಿ ಎರಡು
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎರಡು
- ಶುಂಠಿ, ಜೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
- ಎಣ್ಣೆ ಕರಿಯಲು



### ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಸೋಜಿ ಮತ್ತು ಮೊಸರನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷಗಳ ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಬಳಿಕ ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಶುಂಠಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಕೈಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಸವರಿಕೊಂಡು ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಸಮತಟ್ಟಾಗಿ ತಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಿ. ಎಣ್ಣೆ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಇದರಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಕಟ್ಲೆಟ್ ಅನ್ನು ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡೂ ಬದಿ ಕೆಂಬಣ್ಣ ಬರುವಂತೆ ಕರಿಯಿರಿ.